

Pfirsichmarmelade

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Gläser

Für die Marmelade

1 kg frische Pfirsiche
1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
1 Prise(n) Zimt
500 g Gelierzucker 2:1

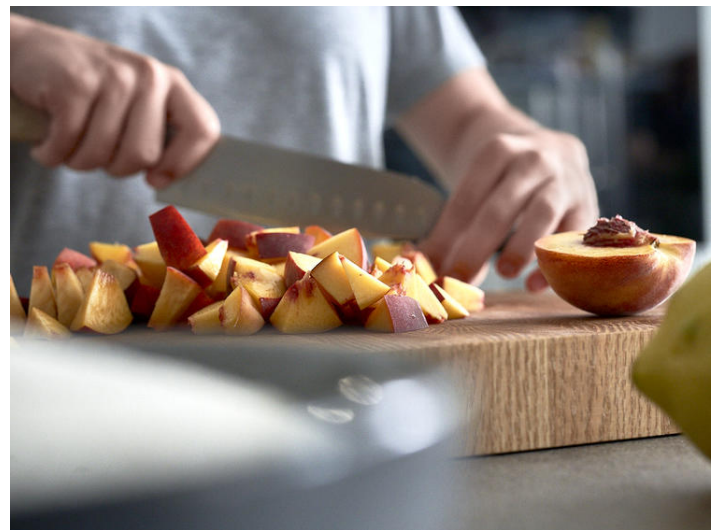
Besonderes Zubehör

4 sterile Einmachgläser (à 200 ml)
Stabmixer

Mach deine **Pfirsichmarmelade selbst!** Der klare Vorteil gegenüber den bunten Gläschen aus dem Supermarktregal: Du bestimmst, was rein kommt! Neben **frischen Pfirsichen** als fruchtige Hauptakteure, kannst du deine Marmelade mit allem verfeinern, was dein Gewürzregal so her gibt. Meine Pfirsichmarmelade bleibt mit **frischer Vanille** und etwas **Zimt** meist recht klassisch. Aber auch mit einem Hauch Ingwer, Kardamom oder Sternanis ist der Fruchtaufstrich das Selbsteinkochen auf alle Fälle wert! Dass meine 4 Einmachgläser nach dem Team-Lunch unserer Fotografen am nächsten Tag leer geputzt waren, ist dafür wohl der beste Beweis!

- 1 -

Pfirsiche entsteinen und Fruchtfleisch kleinschneiden. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.



- 2 -

Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen.



- 3 -

Pfirsich, Zitronensaft und -abrieb sowie Vanillemark und

Pfirsichmarmelade

ausgekratzte Schote zusammen mit Gelierzucker in einem Topf erhitzen. Ca. 10 Minuten sprudelnd köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



- 4 -

Vanilleschote aus dem Topf nehmen und eingekochte Pfirsiche mit einem Stabmixer pürieren.



- 5 -

Heiße Marmelade in sterile Einmachgläser abfüllen, verschließen, auf den Kopf stellen und vollständig auskühlen lassen.